

NUMÉRO 76
AUTOMNE
HIVER 2026

Lettre aux amis du Domaine du Siorac

2026 : quand le climat bouleverse le calendrier de la vigne



Il y a des millésimes que l'on n'oublie pas, 2026 fera partie de ceux-là.
Cette année, la vigne nous a rappelé, une fois encore, combien notre métier est intimement lié au climat. On ne vous apprend rien, après un printemps déjà très chaud, l'été 2026 a été marqué par des épisodes de chaleur exceptionnels et un manque d'eau particulièrement important. Juin 2026 a été le mois de juin le plus chaud jamais enregistré et juillet le mois le plus chaud jamais mesuré depuis le début des relevés météorologiques en 1900.
Un mois également très sec, qui a accentué le stress hydrique des végétaux.
Dans nos vignes, les conséquences ont été très concrètes.
Ce temps sec de printemps a été très positif pour nous : une gestion de l'état sanitaire des vignes facile (même en agriculture biologique) La sortie des grappes était superbe en mai. Mais la chaleur a accéléré le cycle de la vigne et fait évoluer les raisins à une vitesse inhabituelle. Bien sûr, nous avons adapté notre organisation et avancé nos vendanges (verjus puis raisins destinés au vin). La vigne est une plante résiliente, mais elle doit aujourd'hui composer avec l'évolution des conditions météorologiques. Cela nous a demandé d'observer, d'anticiper davantage et parfois de remettre en question certaines habitudes. Le changement climatique n'est plus une question de long terme : il se mesure aujourd'hui concrètement avec les dates de nos vendanges qui évoluent de génération en génération. Au Domaine du Siorac, malgré ces "bouleversements", une chose ne change pas : notre envie de faire au mieux avec ce que la nature nous offre, en bio, avec patience, observation et beaucoup de travail.

« Chaque millésime raconte son histoire.
Celui-ci nous aura particulièrement appris
à écouter la vigne. »



VERJUNADE : LE SANS ALCOOL QUI FAIT BOUGER LES LIGNES !



Et si le sans alcool pouvait être local, bio et vraiment gourmand ?
Avec notre Verjunade, nous avons imaginé, avec Jérémy Lauilhé, meilleur ouvrier de France Barman (sur la photo avec Muriel), une boisson pétillante à base de verjus, pour apporter fraîcheur, acidité et originalité à l'apéritif. Mais la verjunade ne s'arrête pas au simple verre sans alcool ! Elle trouve aussi sa place dans la création de cocktails, notamment associée à nos vins. Notre idée : proposer des alternatives locales au traditionnel cocktail très alcoolisé, sans sacrifier le plaisir.



Cette démarche s'inscrit dans une évolution que nous observons chez nos clients : boire moins, boire mieux, choisir local et privilégier des produits dont on connaît l'origine. À découvrir, à déguster... et surtout à utiliser selon vos envies !

Domaine du Siorac - 617, route de Bergerac
24500 Saint Aubin de Cadelech
www.domainedusiorac.fr - www.verjusdusiorac.fr
0553745290
info@domainedusiorac.fr

LES NOUVELLES DU SIORAC

Vendanges 2026 : un calendrier complètement chamboulé !



Les premières vendanges ont commencé dès le 21 juillet pour notre verjus. Tellement précoce que nous avons eu la visite de la radio locale “Ici Périgord” (sur la photo, bravo à Cloé pour l‘interview). Puis, nous avons commencé les vendanges destinées au vin le 18 août. Cette année plus que jamais, le suivi des maturités est devenu notre boussole : observer les raisins, goûter les baies, analyser leur équilibre et décider, parcelle par parcelle, du moment idéal pour récolter.



Puis vient l’étape suivante, celle de la vinification, des fermentations et des premiers choix qui construiront le millésime 2026. Nous vous donnons rendez-vous dans quelques mois pour vous raconter la suite de cette histoire !

Retour sur notre été au Domaine !



Le vendredi 17 juillet, le Domaine s’est transformé en grande table champêtre ! Vous avez été plus de 500 à venir partager cette nouvelle édition. Quel plaisir de retrouver cette ambiance de fête de village que nous aimons tant.



Et puis, cet été encore, notre Pique-Nique Vigneron a été un joli moment de partage au Domaine ! Entre les tables avec “vue sur vignes”, les dégustations et les échanges, les journées étaient placées sous le signe de la convivialité.



Les visites du chai et les dégustations ont également permis de vous faire découvrir un peu mieux notre métier et les coulisses du Domaine.
On se (re)voit l’an prochain ?

(Re)Découvrez notre cuvée “La Réserve” en blanc sec

Ce vin, issu de l’assemblage de Sauvignon blanc et de Sémillon, est vinifié dans une cuve OVOÏDE. Sa forme crée un mouvement circulaire des lies. Elles sont ainsi en suspension. L’œuf va sublimer les arômes et permettre de produire un vin onctueux, aromatique et fruité. Il permet aussi un recours minimum au soufre. Alors ? ça vous tente de le découvrir ? profitez de notre offre jusqu’au 15 décembre 2026.



UN GRAND MERCI !



Dans une année aussi particulière, savoir que nos vins, notre verjus, nos jus de raisin et notre Verjunade continuent de trouver leur place sur vos tables est une vraie source de motivation. Chaque bouteille qui part du Domaine raconte un peu de notre histoire, de notre terroir et du travail de toute une équipe.

POUR TOUTE COMMANDE supérieure à 100€ et passée AVANT LE 15 DECEMBRE, RECEVEZ NOTRE CADEAU

Avec le bon de commande ci-joint, sur www.domainedusiorac.fr ou par téléphone au 05 53 74 52 90

Carine ou Pascale vous répondront avec le sourire





NOS MODES DE LIVRAISON

Voir nos conditions sur notre tarif, par téléphone ou en ligne

- Par transporteur
- En Point Relais
- Par Benoit

(avec le sourire)



à votre domicile
en passant commande avant les dates indiquées entre parenthèses

Alsace, Franche Comté, Centre Est :
Du 8 au 19 octobre (<1er octobre)

Lyon :
Du 16 au 23 Novembre (< 8 Novembre)

Bretagne :
Du 23 au 27 octobre (<14 octobre)

Région Parisienne :
Du 30 Novembre au 2 Décembre(< 20/11)

Nord (et Belgique) :
Du 3 au 6 Décembre (<20 novembre)

Normandie :
Du 7 au 10 Décembre(<20 novembre)

Tournées Dordogne :
Consultez les dates sur notre site

RETROUVEZ-NOUS !

- Du 16 au 18 octobre à Ambonnay (51)
- du 23 au 25 oct au salon de St Brieuc (22)
- les 6 et 7 déc à Frelinghien (59) dans la Boutique de Producteurs «Panier Vert»,

@domainedusiorac #domainedusiorac
@verjusdusiorac #verjusdusiorac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Ne pas jeter sur la voie publique